

# Gourmet-Restaurant Weyberhöfe schließt

## Investoren aus China haben das Schlosshotel übernommen

Das Schlosshotel Weyberhöfe in Sailauf bei Aschaffenburg, ein ehemaliges Jagdschloss aus dem 15. Jahrhundert und eines der schönsten Hideaways des Landes, stehen vor einer drastischen Veränderung. Das historische Ensemble wurde von chinesischen Investoren übernommen, die als ersten Schritt das Gourmet-Restaurant Rumpolt am 1. Dezember schließen. Wie aus dem Haus zu hören ist, wurde allen Mitarbeitern gekündigt. An gleicher Stelle arbeitete einst der heutige 3-Sterne-Koch Juan Amador (im Bild), wobei das Lokal damals noch Carême hieß. In den letzten Jahren wurde das Restaurant nacheinander von zwei Köchinnen engagiert geführt.

Das Schlosshotel ist in die Jahre gekommen, die Zimmer haben noch Charme, sind aber ebenso renovierungsbedürftig wie der Wellnessbereich. Gerade das Gourmet-Restaurant aber ist auch optisch noch ein Leckerbissen. Es zog Gäste aus Frankfurt und Umgebung an und machte dadurch auf das gesamte Hotel aufmerksam. Wieso man ausgerechnet das Zugpferd des Unternehmens ausschaltet? Welchen Grund sollte es jetzt geben, die Weyberhöfe zu besuchen? Dies kann eigentlich nur der Unkenntnis der neuen Besitzer zuzuschreiben sein, die mit dem ganzen großzügigen Hotelanwesen ihre eigenen speziellen Pläne haben mögen. Es heißt, dass man die Gastronomie künftig vor allem als Eventlocation nutzen werde.

Die Weyberhöfe sind eigentlich ein Kleinod, das nur 47

Kilometer von Frankfurt entfernt liegt. Es lud zum festlichen Dinieren ein, wurde gerne für Hochzeiten gebucht und animierte Rendezvouspärchen zum Weekend ins Grüne. Andrej Kuhar belebte es Mitte der 90er Jahre des letzten Jahrhunderts kulinarisch und wurde vom Gault&Millau entdeckt und gut bewertet. Aber erst durch Juan Amador geriet es 1999 noch stärker in den Blickpunkt. Er nannte das Restaurant Carême nach einem der größten französischen Köche und wurde vom Michelin in den fünf Jahren seiner Küchenleitung erst mit einem und dann mit zwei Sternen ausgezeichnet. Aber das ist Geschichte und wird es auch bleiben.

Ludwig Fienhold